

Das beste Altbier wird in Utah gebraut

IN FREMDEN BETTEN, AUS ANDEREN KÜCHEN: Im US-Mormonenstaat gibt es jetzt Brauereien, Weingüter und eine Whiskeyfabrik



Im Braupub Squatters wird zu deftiger Kost hausgebrautes Bier ausgeschenkt.

—FOTOS: ARMIN E. MÖLLER



Braumeisterin Jennifer Talley.

VON ARMIN E. MÖLLER

Salt Lake City. Das ist zumindest fehlender Heimatstolz, vielleicht sogar versteckter Landesverrat. Auf einem Bierkongress stimmte ein namhafter Braumeister aus Düsseldorf für ein Alt-Bier aus Salt Lake City im US-Staat Utah als bestes Alt überhaupt und damit gegen Düsseldorf und den Niederrhein. Unglaublich!

Urkunde ziert die Wand über dem Schanktisch

Seither ziert eine entsprechende Urkunde samt Plakette zusammen mit weiteren Auszeichnungen die Wand über dem Schanktisch im Brauhaus „Squatters“ in Utahs Hauptstadt Salt Lake City. Noch erstaunlicher: Nicht etwa ein gestandener Braumeister aus der Herrenriege dieser Zunft hatte das Sieger-Alt gebraut, nein, eine junge Frau hat gesiegt.

Sie verdankt den Erfolg letztlich den Mormonen, die Abstinenz predigen. Bis vor 30 Jahren waren alkoholische Getränke in dem von ihnen gegründeten Staat Utah kaum zu bekommen. Bier und Wein gab es nur in den raren Staatsläden. Wer im Restaurant eine Flasche Wein zum Essen wünschte, musste sie mitbringen. Hier eine Bierbrauerei aufzumachen, war undenkbar. Utah

galt in Amerika als das Rückzugsgebiet der Prohibition, während der von 1919 bis 1933 Alkohol nur gegen ärztliches Rezept abgegeben werden durfte. Das Land unterhalb der alpenähnlichen Wasatch-Gipfel und an den Ufern des größten Salzsees Amerikas war so gesehen ein ziemlich „trockener“ Staat. Das hinderte aber kaum jemand daran, zu Hause zu experimentieren. Beliebte waren etwa „Bastelsätze“, die alles enthielten, was man brauchte, um in der eigenen Küche Bier zusammenkochen zu können.

All das änderte sich erst, als Salt Lake City sich als Olympiastadt bewarb. Vor den Olympischen Winterspielen vor acht Jahren wurde die Alkoholgesetzgebung geändert. Jetzt durften Hotels Wein anbieten, und Cola war nicht mehr das stärkste Getränk in den Restaurants.

Das brachte einen gelernten Friseur, Peter Cole aus England, der sich inzwischen zum Immobilienfachmann hatte umschulen lassen, in seiner neuen Heimat Utah auf eine Idee. Mister Cole kaufte ein baufälliges Lagerhaus in der Nähe des Stadtzentrums von Salt Lake City und baute es zu einem Brauhaus um. In Erinnerung an die ersten Siedler, die nach Utah kamen, nannte er es „Squatters“. So bezeichnete man einst die Zuwanderer. Das „Squatters“ orientierte sich, was die

Speisekarte anbetrifft, an deutschen Brauereigaststätten und deren deftigen Gerichten. Ansonsten waren englische Pubs das Vorbild. Nur eines fehlte dem Neu-Gastronom: ein Braumeister.

Ein gestandener Brauer war nicht zu finden, aber zum Glück meldete sich Jennifer Talley. Sie war über das Do-it-yourself-Brauen zu Hause zu ihrer großen Leidenschaft gekommen: der Bierherstellung. Entsprechend studierte sie Brauwesen und suchte gerade eine Anstellung, als das „Squatters“ eröffnet werden sollte. Sie nutzte ihre Chance. Im „Squatters“ gab es bald alles, vom Pils über Lager und Export, Kölsch und Weißbier, Stout und Ale, alles in einer Qualität und Geschmacksfülle, die Amerikaner so nicht gewöhnt waren. Wie gut ihr Bier ist, lernten die Gäste durch das Alt. Und weil während der Olympischen Winterspiele viele bierkundige Besucher sich nicht entscheiden konnten, welches Bier sie trinken wollten, erfand das „Squatters“ das Probierbrett, das wie ein abgesägter Ski aussieht. Darauf stehen kleine Gläser mit allen Bieren, die gerade im Angebot sind. Was als Gag geplant war, ist inzwischen eine Attraktion und beste Werbung für die Humpen, die so an den Tisch gebracht werden, als hätten die Serverinnen auf dem Münchner Ok-

toberfest gelernt. Jennifer ist inzwischen eine im ganzen Staat bekannte Persönlichkeit. Viele Restaurants führen ihr Bier, und für zu Hause holt man es im staatlichen Liquor-Store.

Alkoholische Raritäten im nacholympischen Utah

Auch an Weinanbau war im vorolympischen Utah nicht zu denken. Deshalb staunen viele Touristen, die wegen der einzigartigen Felsenlandschaft der Nationalparks im Süden des Bundesstaates in die Gegend um das Städtchen Moab gefahren sind, wenn die Straße unvermittelt durch einen Weinberg führt. Was hier als „The Maze“ (das Labyrinth) beginnt, ist weiter südlich als Grand Canyon weltberühmt. Und hier, unterhalb der Parks in einem Canyon mit über hundert Meter hohen Steilwänden, in den die Staatsstraße 128 gebaut wurde, findet sich der erste Weinberg Utahs. Nach 14 Meilen öffnet sich die enge Schlucht, die sich der hier noch junge Colorado-Strom gegraben hat, zu einem großen Talkessel. Auf diesem Grund hat Cowboy Colin Fryer einst eine Rinder-Ranch aufgebaut, die zu einer Gäste-Ranch erweitert wurde, bis er – als das möglich geworden war – Weinstöcke setzte. Inzwischen erzeugen der „Cowboy-Winzer“ und sein Sohn jährlich

REISETIPPS

Anreise: Mit dem Flugzeug: Von Sachsen über Frankfurt/M. oder München und US-Flugkreuzen wie Minneapolis, Denver, Phoenix nach Salt Lake City.
Unterkünfte: An preiswerten Motels – ab 49 Dollar pro Zimmer und Nacht – fehlt es nicht im Staat Utah. So bietet „Little America“ in Salt Lake City große Zimmer unterschiedlicher Preisklassen (Internet: www.littleamerica.com). Cowboy-Winzer Fryer betreibt die Red Cliffs Lodge, Mile Post 14, Hwy 128, Moab (Internet: www.redcliffslodge.com).
Weitere Informationen: Squatters Brewery, 147 West 300 South (Broadway), Salt Lake City, Internet: www.squatters.com; Utah Office of Tourism c/o Get It Across, Neumarkt 33, 50667 Köln, Telefon: 0221 2336406, Internet: www.utah.travel, www.goutah.de

28.000 Flaschen eines Weins, der reißenden Absatz findet.

Irgendwann muss man machen, was einem beruflich Spaß bringt. Davon ist auch Biochemiker David Perrins überzeugt. Er hat viele Jahre für die pharmazeutische Industrie gearbeitet. Das war aber Broterwerb und hatte nichts mit Leidenschaft zu tun. Biochemiker sind auch Experten in Sachen Alkoholentstehung. Als dann in Park City, 20 Autominuten östlich von Salt Lake City und mitten in den Bergen gelegen, eine Autoreparaturhalle mit historischem Haus daneben zum Verkauf stand, griff Perrins zu. Hier in diesem beschaulichen Bergstädtchen baute er deutsche Technik in die Häuser ein, um damit seinen „High-West-Whiskey“ zu brennen. Dass er auch gleich Whiskey-Bars und ein Restaurant dazu eröffnete, bot sich an. Die Talstation des größten Skilifts der Umgebung liegt genau neben seiner Destillerie.

Dass er es als Seiteneinsteiger bereits auf die Listen mit den herausragendsten Wiskeys der Welt geschafft hat, macht ihn besonders stolz. Seine Flaschen stehen auch in den Staats-Schnaps-Läden. Die Käufer erhalten sie wie ehemals in braunen Tüten eingepackt. Es ändert sich schließlich nicht alles im früher einmal staubtrockenen Bundesstaat Utah.